

Eccellenze a tavola

"A TAVOLA CON LE VENEZIE"

"Aqua Crua", "3 Quarti" e "Beppino" new entry nella prestigiosa guida

(anlaz) I nostri locali fanno bella mostra di sé anche nella qualificata guida di Luigi Costa "A tavola con le Venezia", dedicata ai 100 migliori ristoranti, ma anche a vini, prodotti tipici ed itinerari enogastronomici di Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Istria e Slovenia. Venti dei 56 esercizi veneti, infatti, sono vicentini e bassanesi. Tra questi new entry come l'"Aqua Crua" a Barbarano, il "3 Quarti" a Grancona, "da Beppino" a Schio e altri presenti dalla prima edizione (siamo alla quarta), come "al Ponte" a Bassano, "la Locanda Appaloosa" a Gallico, "La Tana" e lo "Stube Gourmet" dell'Hotel Europa ad Asiago, "L'altro Penacio" ad Altavilla, "La Peca" a Lonigo, "Casin del Gamba" ad Altissimo, "al Molin Vecio" a Caldogeno, la "Locanda

di Piero" a Montecchio Preccalcino, "Zamboni" a Lapio di Arcugnano. Fra i vini troviamo il Palazzetto Cabernet Sauvignon 2010 di Maculan, il Pedevendo di Miotti a Breganze, Romeo il Durello del Castello di Bellaguardia a Montecchio Maggiora. Nei prodotti tipici non mancano la Nocciolata di Rigoni, i dolci di Loison e il "Sorbo dell'uccellatore" della distilleria Capovilla di Rosà. Nel capitolo conclusivo dedicato alle eccellenze ecco infine il Bacalà alla Vicentina, i formaggi delle malghe altopianesi e De.Co quali la Verlatà della latteria Sant'Antonio a Villaverla, il Castelgrotta delle Latte-rie Vicentine e il formaggio di Altissimo.

"A tavola con le Venezia 2015" è edita da Venezia Post, prezzo 14 euro.



L'INIZIATIVA

Loison ha donato i suoi panettoni alle detenute di Rebibbia



(anlaz) Panettoni e pandori ispirati all'arte veneta. Il celebre pasticciere di Motta di Costabissara Dario Loison e la moglie Sonia Pilla hanno dedicato le collezioni del Natale 2014 ai grandi maestri dell'architettura, Andrea Palladio, della scultura, Antonio Canova, e della pittura, Giovanni Battista Zelotti (foto). Ecco quindi le confezioni di pandori con l'"Allegoria dell'Architettura" e la raffigurazione di "Venere che sostiene Adone ferito" del pittore veneziano Zelotti, le collezioni di panettoni "Tre Grazie" e "Danzatrici" di Canova con le figure in rilievo de "La Danza dei figli di Alcino" e gli elaborati architettonici palladiani della Rotonda e della Basilica con cui Loison sbarca nel mondo dei foodies.

Dario ha anche donato alle detenute del carcere romano di Rebibbia 400 dolci che hanno gustato assieme ai loro bambini il giorno Natale, grazie all'iniziativa «L'ALtra cucina e la solidarietà per un pranzo d'amore» dello chef Filippo La Mantia e dei volontari di Prisma fellowship Italia (PFIt), con il gruppo Rinnovamento nello spirito, all'interno del progetto "Sicomoro" assieme alla Santa Sede. Loison è stato insignito nei mesi scorsi con il Coq d'Or, il massimo riconoscimento della prestigiosa Guide des Gourmands francese.

"RISTORANTI CHE PASSIONE" 15 nuovi locali tra gli oltre sessanta segnalati della nostra provincia

Cucine vicentine in prima fila

Il circuito creato da Penzo conta due milioni di accessi al sito e 5000 fan su Facebook

Andrea Lazzari

VICENZA



Grazie alla card allegata alla guida di Riccardo Penzo è possibile pranzare nei 152 esercizi indicati con degli sconti.

Sono 15 i nuovi locali del Vicentino e del Bassanese tra gli oltre sessanta della nostra provincia nell'edizione 2015 della guida di Riccardo Penzo "Ristoranti che passione": l'Osteria Terraglio a Bassano, l'Osteria-ristorante Cuori a Marostica, il Milleluci a Rubbio di Conco, al Passeggio, Il Ritrovo e il Pullmanbar a Vicenza, La Pergola a Brendola, l'Antico Belvedere trattoria e The Wild Turkey a Castelgomberto, la taverna Clara a Lastebasse, la trattoria al Teatro a Lonigo, il Giardino degli Ulivi a Monteviale, La Spinosa a Noventa, L'Approdo a Sandrigo. Grazie alla card allegata alla guida è possibile

pranzare o cenare nei 152 esercizi di tutte e sette le province venete (9 dei quali stellati Michelin) con sconti che variano dal 20 al 50%. Ma non è tutto, perché chi ordina la tessera online sul sito www.chepassione.eu, ne riceve in omaggio un'altra di prova da regalare ad un amico.

Nel volume è descritta la tipologia di cucina di ogni locale e i piatti proposti con numerosi dettagli utili alle più svariate esigenze, come quelle di celiaci o allergici. In genere è consentito di utilizzare la tessera una volta a coppia, ma ci sono anche una dozzina di locali che la accettano sempre. La prenotazione si può fare telefonicamente oppure direttamente dal sito www.chepassione.eu attraverso la piattaforma realizzata in partner-

ship con MiSiedo. Dopo aver provato i locali, i clienti possono postare i loro voti sulla pagina di ogni ristorante, contribuendo così a stabilire chi riceverà premi e menzioni assegnati nel corso di una serata di gala svoltasi quest'anno alla Loggia di Villa Michelangelo ad Arcugnano. "Ristoranti che passione" conta oltre 2 milioni di accessi al sito e ha un network con ormai 5000 fan su Facebook, oltre 3500 iscritti alla newsletter e 10000 copie distribuite in Veneto.

"Ristoranti che passione 2015" è in vendita al prezzo di 70 euro, disponibile in libreria, nei ristoranti e sul sito www.chepassione.eu (dove è disponibile anche l'edizione biennale a 100 euro, il formato digitale Ebook, a 50 euro annuale e 30 semestrale).

UNIVERSITÀ DEL GUSTO Con i paccheri ripieni di Asiago Un padovano vince la CheeSfida

(anlaz) A decretare il successo della 2. edizione di Asiago CheeSfida, il concorso online promosso dal Consorzio tutela formaggio Asiago dedicato all'abbinamento con la pasta, è arrivata all'Università del Gusto di Creazzo Sonia Peronaci. La fondatrice del sito GialloZafferano.it ha presieduto la giuria che ha premiato l'appassionato padovano

Diego Pontarollo. «Iniziativa come questa aiutano ad avvicinarsi al cibo con fantasia utilizzando i nostri prodotti. E io adoro il vostro Baccalà alla Vicentina». Soddisfatto anche Luca Cracco del comitato organizzatore: «In questa edizione della rassegna abbiamo alzato il tiro, tanto da aver esaminato ben 160 piatti. E per la terza

contiamo di aprire anche ai ragazzi degli istituti alberghieri». Per la cronaca, Diego Pontarollo ha convinto i giurati con un pacchero ripieno di Asiago dop e porcini su crema di birra e noci che gli ha consentito di precedere i foodblogger laziali Andrea Zinno e Roberta Ottavianelli e l'altra appassionata di Vigevano Cristina Benedetti.



I quattro finalisti della 2. edizione di Asiago CheeSfida